

Episode of growth 20 ◎関祐希のOne Step

同期の進化を糧にして、我が道を行く

同期の正田とは休日に飲みに行く仲だ。その正田が、西東京全エリアの担当になった。「純粹にすごいなと思う反面、悔しさもある」と胸をうちを明かす。だから、自分は赤坂本社でがんばるという気持ちさらに強くなったともいう。正田のことはプラスの材料にしていこうと前向きにとらえている。プライベートで仲のいい同期が、仕事の上ではお互いに切磋琢磨できる相手というのは、幸せなことだ。「彼の仕事をを見ていて、自分が劣っている部分がある」と、素直に認める関だが、「それぞれ自分のポジションで精いっぱいのことをやる。それが今のすべてだ」と思っている。関には今年から新入社員を指導する役割が与えられた。3年目としての役回りではあるが、それが自分の成長にもつながると思っている。ひとの振り見て我が振り直せではないが、新人たちを見ていて自分の行動も稚拙だったなとわかるらしい。それが戒めにもなる。

3年目で、営業の仕事には慣れてきた。担当エリアを一人で任されている。つまり、一人ですべて解決しなければならない。責任感人は人を磨く。酒販店に何度も通って、最近よう



やく顔を覚えてもらった。名前でも呼んでもらえたことがうれしかったという。営業同行で酒販店の担当者とともに料飲店に何回回数もぐんと増えた。これは、酒販店との関係ができて初めて実現できることだ。営業としてのステップをいちだん上がれたのかと、照れ気味に関は言う。2年目までは数えるほどだった同行営業が、今年になって二ケタになった。営業の成果を具体的に示すのはなかなか難しいのだが、ひとつの指標として関の新規顧客獲得数は伸びている。

同期と飲みに行くと、やはり仕事の話になる。たとえば樽ホッピーを今後もっといい方向に展開できないだろうか、話が盛り上がる。今の仕事をきちんとこなし、その上で新しい流れを作れないかと模索する。可能性はそうして生まれるものだし、彼らにはそれを生む熱があるようにみえる。「自分はやはりホッピーが好きです」と、関は言う。飲みに行ってもずっとホッピーばかり。一途な男は、道を開くだろう。

H O P P Y
AMBASSADOR



競泳日本代表コーチ、平井伯昌さんが ホッピー大使に。

日頃からホッピーをご愛飲いただき、多くの人にホッピーを広めてくださっているホッピーのエバンジュリスト(伝道師)を、私たちは感謝を込めてホッピー大使と呼ばせていただいている。この度ご就任いただいたのは、競泳日本代表のヘッドコーチ平井伯昌さんです。

ホッピーミーナ、ロンドン五輪は 平井家で応援。

ホッピーミーナと平井伯昌さんの奥様は、学科は違うが同じ早稲田の大学院で学んでいて、共通の知人を通じて知りあった仲。そのご縁で平井コーチとは家族ぐるみのおつきあいがある。ロンドンオリンピックの時には、なんと平井コーチのお宅で水泳競技の応援をした。その甲斐あって(?)日本の競泳チームは11個のメダルを獲得。愛娘のさくらちゃんも「お兄さんやお姉ちゃん」を応援していたという。それもそのはず、選手たちはよく平井コーチの家に遊びに来るそうだ。そして、夕食は、近所の居酒屋「つくも分店」さん。選手たちは食事だけが、コーチは飲む。飲むのはもちろんホッピーだ。



選手の育成を語り合い、飲んだホッピー。

平井コーチがホッピーと出会ったのは、東京スイミングセンターに入社してから。オリンピック選手を育てるためにつくられてこの水泳スクールで、平井コーチは同僚たちと選手を育てることに専念。仕事の後、同僚たちと飲みに行っても話題は選手の育成のことばかりで、ずっと水泳の話をしていた。その時のお供はホッピー。ソースをかけたポテサラをつまみながらずっとホッピーを飲んでいたという。好きなのはもつぱら白。ジョッキを傾けながらの議論は白熱したことだろう。

北島選手の、精神力という才能。

そんな平井コーチが、入社11年目にして初めて担当することになったのが北島康介選手だった。北島選手は当時まだ14歳だったが、指導中にこちらの内側を射ぬくような目の力や、大



会に出ていく時の目の強さに、平井コーチは「精神力の才能」を感じたという。彼とならオリンピックに向けて一緒にがんばっていけそうという感じを受け、この先どこまでも伸びるような印象を受けた。自分に負けず妥協しない選手が、金メダルを獲得する。北島選手にはそれがあった。

平井コーチが選手を指導する時に心がけているのは、「伝える」ことだ。画一的に指導するのではなく、選手によって伝え方があるのだという。そのためにはまず各人の個性を把握していなければならない。さらに、タイミングも大切だ。そして、いっぺんにいくつも言うのではなく、最重要ポイントをひとつだけに絞り、わかりやすく伝える。そのために、まず自分がよく考えておかなければいけないのだという。それで夜眠れないこともあるそうだ。選手の性格を知り心理を読めないとコーチという仕事は務まらないのだ。

リオデジャネイロオリンピックでの活躍が大いに期待される日本競泳陣だが、指導する側もこうして戦っているのだということがよくわかった。日本水泳陣と彼らを率いる平井伯昌さんに、ホッピーで乾杯。



ホッピーを愛し、おいしいホッピーを熱心に広めてくださるお店には、ぜひともホッピー大使になっていただきたい。今回は東京と神奈川のお店に伺いました。

たつや

◎東京



「ホッピーを飲んでハッピーになろう」というフレーズはうちが考えたと教えてくれるのは、恵比寿駅前にある「たつや」の会長佐藤正光さん。佐藤会長がボウリング場の支配人から転身してたつやを始めた頃、恵比寿にホッピーを飲ませる店はなかった。焼き鳥とホッピーがおいしい店がコンセプトだった。オープンの日を駆けつけた石渡光一会長(当時は社長)はその熱意にうたれジョッキを冷やす冷蔵庫をプレゼントした。「それからホッピーが売れたよ」と佐藤会長は笑う。今でもその冷蔵庫は厨房の真中でジョッキを冷やしている。たつやの3冷ホッピーは光一会長の直伝。徹底した3冷で、「たつやのホッピーは他所と違うおいしさがある」という定評があるほど。つくる人が違え

ばホッピーのおいしさも違うというのが、ホッピーの楽しさのひとつでもあるが、まさにこの店がそうだ。

開店当時からメニューは、ガツ刺し、焼き鳥、煮込み豆腐。どれもホッピーとの相性がいい。「この店の雰囲気はホッピーがつくってくれているのです」と、朝からお客で埋まるカウンター席を見ながら語る。店は朝8時から翌朝5時まで。終電に乗り損なってもここで雨露がしのげ、おまけにホッピーまで飲める。黒ホッピーが生まれたきっかけもこの店だ。はじめはホッピーにギネスビールを足して飲んでた。しかし、いかせんコストが高く、採算割れでメニューから外した。それを酒販店経由で聞いた光一会長が黒ホッピーの開発をすすめたということらしい。黒ホッ

ピーのルーツのひとつはこの店だった。

ホッピーの正しい飲み方をもっと啓蒙していかなければならないと佐藤会長は考えておられる。ホッピーは飲み方も含めて文化なのだという佐藤会長の言葉はありがたい限りだ。これからも、ホッピー大使としてホッピー文化の啓蒙普及を楽しくおいしく展開してください。

●たつや

《駅前店1F》東京都渋谷区恵比寿南1-8-16
TEL: 03-3710-7375 営業時間: 8:00~翌5:00(月~土) / 8:00~22:00(日祝)(年末年始休み)
《駅前店地下》TEL: 03-3710-5844
営業時間: 17:00~1:00(月~土) / 17:00~翌5:00(金&祝前日)(日祝定休)
《南店》東京都渋谷区恵比寿南2-2-2
TEL: 03-3791-5577 営業時間: 16:00~1:00(月~土)(日祝定休)

アンベ・クアトロ

◎東京



ホッピーの赤坂本社ビルが建った翌年から、アンベ・クアトロはこのビルの地下に店を構えている。以来38年間、ラテン音楽のライブハウスとしてその名声は世界に及ぶ。海外からトップミュージシャンが来日した折には決まってこの店に出演する。メキシコやパラグアイのTV局が取材に来て、壁のサインに絶句した。伝説的なスターたちのサインが所狭しと並んでいるさまは本場にもなく、アジアの片隅にそれがあることに驚愕した。先日天井から水が漏れるという事故があった時、保険会社が電話してきて真っ先に聞いたのは壁の被害についてだった。幸いにして水に濡れるのを直前で防ぐことができたことを話したら、「よかった。あの壁は1億円の価値がありますから」と

言われたという。

マスターの萩原節さんはロスインディオスの初代メインボーカル。喉を痛めてグループを離れ、メキシコに渡って新聞記者をしていたという経歴を持つ。萩原さんの身の上話は一冊の本にしたいくらい面白いのだが、それはまた別の機会に。

この店では、ホッピーもラテンなアレンジで楽しめる。55ホッピーを入れた大きなグラスに、ブラジルでいちばん飲まれているピングという40度の酒を満たした小さなグラスをそのまま沈める。ステアせずに飲むと味の変化が楽しめる。これをホピングという。萩原さんのオリジナルカクテルだ。また、ホッピービバレッジのレモンハイを使ったテキーラのカクテルも人気だ。名はア

カブルコ。ホッピーミーナも大好きなカクテルだが、「おいしいので何倍もお代わりしてしまつて危険」らしい。

「2代にわたってお世話になっているのにホッピー大使就任などおこがましいですが」と、ホッピーミーナが就任状をお渡しすると萩原さんも「小学生の頃のかわいらしい女の子が、こうして社長として活躍されていることはやはりおどろきです。社員の方々もみんな素晴らしく、元気をいただいています」と感慨深げに語った。

●アンベ・クアトロ

東京都港区赤坂2-15-12 パール赤坂 B1
TEL: 03-3585-0065
営業時間: 11:30~14:00(火~木) / 18:00~24:00(月~金)(土日祝定休)

中央酒場

◎神奈川県



赤坂で生まれたホッピーが古くから横須賀に根付いている。横須賀ホッピーという名前があるくらい独自のホッピー文化として存在している。その中心にあるのは、京浜急行横須賀中央駅前の中央酒場だ。ホッピーファンの間ではチューサカとして名高い。横須賀ホッピーは、標準より度数が高い。2代目店主井上徹さんによれば、7:3が黄金比率だという。「毎日飲んでいる私がおいしいと思う」比率だという。弊社がお勧めしている5:1の約2倍の度数になる。焼酎が濃い



焼酎はジョッキ二つ目よりも上まで、140mlでリタール瓶360mlと合わせてちょうどジョッキの容量500mlになる

分スピリッツの甘味と刺激を感じるのだが、それが横須賀ホッピーの味になっている。横須賀ホッピーの歴史を井上さんに伺うと、「もともと横須賀は強い酒をおおる刹那的な雰囲気だった。梅割りが主流だったそんな男達の酒場に、ホッピーはおしゃれな飲み物として入ってきた。ちょっといいんじゃないかと横須賀の男達に受け入れられたのです」という。横須賀には最初から3冷がきちんと伝わった。それは、横須賀にホッピーを広めた人物がいたからだ。「菅原さんです」という井上さんが語る人物を、ホッピーミーンは「ガハハのおじさん」として覚えていた。豪快に笑ういつも笑顔のおじさんとして幼い頃の記憶に残っている。その菅原さんが3冷のおいしさを熱心に説いて回り、

横須賀は3冷がデフォルトになった。だから、横須賀の人は東京でホッピーに氷が入っていることに驚くという。ホッピーは、横須賀で地元化しているのである。

さて、中央酒場には野球チームがある。その名も中酒ニューホッピーズ。最初はお店の若いスタッフを中心につくられ、今では関係する人が広く集まっているという。中には甲子園経験者も。かなりの強豪らしい。チーム名にホッピーを入れてもらったからには、いつかは都市対抗野球に出場して全国にその名を轟かせてください。

●中央酒場
神奈川県横須賀市若松町2-7
TEL: 046-825-9513
営業時間: 10:00~22:30(月~金)
10:00~22:00(土)(日祝定休)

ホッピー仙人

◎神奈川県



仙人は、分量を量ってカクテルをつくるこまやかさを持つ

ホッピーしか置いていないホッピー専門店というのはここしかないのでは。それが、横浜野毛にあるホッピー仙人だ。オーナーのホッピー仙人こと熊切憲司さんは、日中は横須賀の米軍基地に勤めるサラリーマンで、夜に店を開く。もともとホッピーが好きで仲間とホッピー友の会を作っていた。その病(?)がこうじて家でもホッピーを飲みたいとホッピービレッジ本社に電話をしたら営業用のホッピーを取り寄せることができた。ある日、野毛を飲み歩いている時にお店の物件を見つけた。どうせ飲むなら自分で店をやっても同じことと、ホッピー専門の店を開いた。ホッピーを昭和の香りがざらざらするようなパーカウンターで出した

という夢がかなった。店では、瓶のホッピーと黒ホッピー、そして樽のホッピーと黒ホッピーがある。焼酎はキンミヤの20度と25度を独自にブレンドした22.25度。バックバーの洋酒はすべてホッピー用だ。ジンやテキーラ、ラムにウオッカ。それに白ワインも冷やしてある。仙人は、オリジナルのホッピーを次々に生み出す天才。リアルハーフホッピーとは、上下にくっきり白と黒に分かれるホッピー。そのまま置けば1時間は混じらない。もっともその前に飲んでしまおうけれど。白ワインは、「赤坂」というホッピーカクテルのため。ホッピーのパーティーで赤坂芸さんが席にお酌に来た時、飲みかけのホッピーに白ワインを注いでもらったことからアイディ

アがひらめいたのだという。この冬は、冬季限定の温ホッピーというの飲めるらしい。

これほどにホッピーを愛してくださる仙人には是非ともホッピー大使になっていただかなくてはと就任状をお届けしたのだが、仙人は「ホッピーファン冥利につきます」と、あくまでのホッピー愛好家の立場を貫くのだった。横浜のホッピーの聖地は、今夜もカウンターを二重に取り囲む人でにぎわっている。

●ホッピー仙人
神奈川県横浜市中央区宮川町1-1-214
都橋商店街2F
TEL: 045-242-1731
営業時間: 19:00~22:00(日祝定休)

H O P P Y
AMBASSADOR



整いました、 ホッピー大使にねづっちさん

一年間に720本ものホッピーを取り寄せるというねづっちさん。
漫才コンビWコロンの、謎かけをするほうの人である。
日頃からのホッピーの飲みっぷりとその啓蒙ぶりに感謝して、
このたびホッピー大使就任状をお受け取りいただいた。

師匠に教わったホッピー。

ねづっちさんがホッピーを知ったのは13年ほど前。Wコロンの前に組んでいた漫才コンビ「ケルン」時代に、師匠であるWエースの谷エースさんに連れられて入った浅草の居酒屋で出逢ったのがホッピーだった。とはいえ、ねづっちさんはもともとそれほどお酒が好きではなかった。谷エース師匠にすすめられたホッピーで開眼してお酒も飲めるようになった。今では自他ともに認めるホッピーマニアというねづっちさんからは想像できない。その後、Wコロンがブレイクした時には師匠はすでに他界され、ようやく売れた自分を見てもらえなかったのが残念で、師匠とはもっとホッピーを飲みながらいろんな話をしたかったという。「師匠には、芸はあまり教わっていませんが、ホッピーはどんどん飲ませてもらいました」と笑わせる。

家でも3冷。年に720本。



自宅にホッピーをお取り寄せているその数は、年に720本という。その他に、お店で飲むのは週に3日。そこでも当然ホッピー。まさに正真正銘のホッピー大使である。自宅でも、ジョッキ、ホッピー、さらにはキンミヤ焼酎を冷やして、きちんと3冷を実践されている。キンミヤは一升瓶で購入したあと、小瓶に移して冷やし、注ぐ時は

ジョッキの☆2つめというベストバランス。まさにホッピー飲みのプロである。夜、仕事が終わって家に帰って愛妻を前にホッピーを飲んでいる時が一番幸せな時間だという。ホッピーとはどんな存在かと尋ねると、「一日の自分へのごほうびですね」という。ホッピーにとってこれほどの褒め言葉はない。

右脳と左脳をバランスよく使って、「整いました」。

ねづっちさんが謎かけをするようになったのは、浅草の劇場で落語家さんと一緒に仕事をした時。落語家が謎かけを

するのを袖で見ていて「もっと面白いオチがあるのに」と思ってから。実際に作ってみたら、芸人さんの間でも評判になり、やがてテレビやラジオで紹介するうちに人気となった。ともかく、お題を聞いてから「整いました。」までが早く、しかも答えが面白い。いったい頭の中はどうなっているのかとある番組の企画で脳科学の先生にも調べてもらった事があつた。



彼の場合、右脳と左脳が同時にバランスよく使われているらしく、調べた先生が驚くほど異例のことだったそうだ。それを聞いたホッピーミーナは、「閉塞感が漂う今の時代を打ち破るのは、クリエイティビティ豊かでありつつ、理論的思考もできる人だそうです。右脳と左脳をバランスよく使える人。ねづっちさんがまさにそう!」と、これまた驚くのがあった。芸人仲間と飲む時も、謎かけしながら飲むという遊びもしている。そんなねづっちさんに謎かけをお願いしてみた。最初のお題はホッピーミーナ。「ホッピーミーナとかけまして、太陽光発電で働いている人ととく」。そのココロは「いつもシャイン(社員)のことを考えています」。ホッピー大使ではどうですか。「整いました。ホッピー大使とかけて、真打ち昇進とときます」。そのココロは「披露目(広め)ないわけにはいきません」。おあとがよろしいようで。



第4回赤坂食べ飲まは、 すごいことになっていた。

赤坂食べないと飲まナイトが、去る10月29日30日に行われた。赤坂2丁目を中心にした参加店をお得なチケットで食べながら飲みながらはしごができるこのイベントも4回目を迎えて、お客様は過去最高となり街は多くの人でにぎわった。今回は全店舗の情報をさらに精査し、各店舗のおすすめポイントを全コンシェルジュが共有できるようiPadをもって街角に立った。また、店内の混み具合を映すライブカメラを数店舗に設置。ホッピー本社内の総管理室ではすべての映像を見ることができるようになっていた。さらに、この映像はiPadで見ることができ、またiPadでカメラアングルを動かすことができる仕組みになっていた。そして、コンシェルジュたちはこれ

まで以上に各店舗の様子を探り、これもリアルタイムで本部に伝える体制を整えていたので、より正確な空席情報をご提供することができた。団体で入りたいというお客様にも空いている店を的確にご紹介できた。回を重ねるごとに、食べ飲まの楽しみ方を知るお客様が増え、普段行かない店に行けたとか、はしごの楽しさを知ったという声も聞かれた。お店では早速忘年会に予約をいただいたり、隣の店同士で足りなくなった飲み物の貸し借りをするなど新たなコミュニケーションも生まれたという。二日間のうち、わずかな時間に小雨が降った以外は好天にも恵まれ、新たなお店を含め全40店舗を散策できたお客様にはご満足頂けたのではないかと思います。



由丸 八重洲仲通り店

東京都中央区八重洲1-8-9 電話：03-3278-8005

営業時間：11:00～23:00(月～金) / 11:00～22:00(土・日) (祝定休) お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、55ホッピー



店長は以前溜池店におられた諸橋厚志さん。ホビィ鉄がゆっくり走っている間に追い越され、こちらの店長になっていた。溜池店は夕方からは居酒屋ながらにお酒を召し上がるお客様で埋まった。諸橋さんは、こちらの店もそうしたいという。お酒のつまみ系は当初10品ほどだったが、今では30品目までに増えた。メニュー表を見ても、ラーメンより断然おつまみ系の面積が広

い。もともとはラーメン店なのに、そこが面白い。諸橋さんは、ホッピーをこよなく愛してくださり、溜池店ではさまざまなホッピーカクテルも創作されていた。八重洲仲通り店では「生ビールよりホッピーをもっともっと出したい。まだ足りない」と意欲を燃やす。月に200～300本がこの店で飲まれるホッピーの数。焼酎だと700～800杯。それを1000杯まで伸ばしたいというのが目

標だ。諸橋さんはホッピーはまだまだ伸びると力強い目で語る。そして、「焼酎にもさまざまな品質があるが、それを包むようにおいしくするのがホッピー」だという。確かに、きちんと醸造しているホッピーへの自信はあるが、そこまでホッピーを評価してくださる言葉は身にしみてうれしい。「この辺りは外国人も多く働いているのですが、仕事帰りにやってきてホッピーくださいといま

すよ。生ビールじゃなしに」。この冬は、長崎おでんがメニューに載る予定。うまみのあるアゴ出汁に九州独特の甘い醤油で味付けしたおでんだ。そのあつあつを冷たいホッピーとともにいただくのを想像するだけで、もうたまらない。



◆日本橋

philly

東京都中央区日本橋3-2-13 中條ビル1・2F 電話：03-3527-9795

営業時間：11:30～14:00/18:00～23:00(月～金) / 土曜日は予約パーティのみ(日祝定休) お取り扱い商品：日本橋ビール



生まれも育ちも日本橋という生粋の江戸っ子という中條好亮さん。お店のあるビルは店主の生家でもある。家業はもともと印刷業だったが、それを継がずに、大学卒業後紆余曲折を経て飲食の世界に飛び込み、その後生地に戻りご自分の店を構えた。生ハムの盛り合わせの一皿を観るとその気っぶの良さがわかる。サンダニールとプロシュートとイペリコのサラミが溢ればかりに盛りつけられている。パスタもソースがたっぷりないと気が済まない。「最後

にバゲットくださいと云われたい」と中條さんは笑う。腹を減らした男どもにはたまらない。店主は人数を見てカット数も変える。人数で割れなくて遠慮のかたまりになっている一切れが残っている皿は、見るのに忍びないという。忙しい時は飲み放題のワインボトルを自分で注いでねとテーブルに置く。じつは手抜きなのだとか。客からしてみれば気兼ねなく飲めてうれしい。店を開く時、町会の人たちが寄ってたかって親身になってくれた。その9割が飲食業

で、なにか店の売りがないと厳しいぞという忠告を受けて、日本橋ビールを置くことにしたという。それを目当てにやって来るお客様も増えた。一階のしゃれた雰囲気もいいが、広いフロアの二階もくつろげる。女子会でやって来るお客様は、ワイン飲み放題よりも時間無制限がお気に入りのポイントとか。時間を気にせずおしゃべりできるというのは、なによりらしい。おいしい料理はもちろんだが、お客様をもてなすご夫婦の明るい笑顔も、この店の魅力だ。



◆日本橋

日本橋イチノイチノイチ

◆日本橋

東京都中央区日本橋1-1-1 国分ビル1F 電話：03-3516-3111 営業時間：ランチ11:00～14:00(月～金) 11:00～15:00(土日祝)
/ディナー17:00～23:30(月～金) 16:00～22:30(土日祝) (年中無休) お取り扱い商品：日本橋ビール



お店は、入ってすぐがシックなバーのような風情のなかに一升瓶がきれいなライティングでディスプレイされた空間。奥に進むとテーブル席で、壁寄りに個室が切り抜かれている。さらにその奥が日本橋川に面したテラス。まずこの席から予約が埋まるという人気のスポットだ。日本橋のたもとにあるという絶好のロケーションはこの店ならではの

もの。橋を眺めるテラスはこの店の特等席だ。「五街道の起点ですから、各地のおいしい食材を集めてご提供したかった」と渡邊英隆料理長はいう。特殊な野菜も直接生産農家に出向いて仕入れを決めてくる。それらの食材をつかって、伝統的な和食とともに新しい味にも果敢に挑戦している。たとえば、夏は氷鍋。出汁をクラッシュアイスにして、湯通ししたオクラ、フルーツマト、パプリカ、ニンジン、白ゴーヤ、ソルトリーフ、金時草、まほろば豚などをしゃぶしゃぶでいただける。メニューは四季ごとに年4回模様替えがある。夏から秋メニューを考え、試作をし始めた頃にはその先の冬のメニューも考え始める。常



に新しい味を作り出すご苦労があるようだが、「日本橋には江戸時代からのイメージがありますが、同時に、若い人たちにはそれが古くさいというよりも良いイメージでとらえている人がいるようで、店にも若いお客様が多いです」。こちらのお店でも、この立地にちなみ日本橋ビールをメニューに加えていただいている。「お客様にもご好評をいただいていますよ」と、店長の亀井隆一さん。日本橋を眺めながら日本橋ビールを頂けば、ちょっと得した気分になる。



Italian bar 麴

◆三越前

東京都中央区日本橋大伝馬町4-2 電話：非公開 営業時間：11:30～14:00/16:00～23:00(月～金) (土日祝定休)
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、55ホッピー、コアップガラナ、サワー各種



店主の綾部史一さんは、ソムリエやバーテンダーを経てこの店をオープンした。ご自身もお酒が好きで、特にホッピーは15年ほど前に初めて飲んだ時からのファンだという。その時飲んだホッピーは氷なしだった。この店を始める時、日本の大衆酒が飲めるイタリアンバルにしようと思った。その筆頭が3冷ホッピーだ。焼きとんと合わせるだ

けじゃなく、ホッピーはどんな料理と合わせても食事の邪魔をしないと綾部さんという。はじめは半信半疑だったお客様も「いけるね。日本酒や焼酎よりも合うね」と、その取り合わせの妙に納得した。さてそのホッピーだが、「うちの2凍1冷です」と出てきたジョッキはキンキンに凍って、焼酎もシャーベットになっていた。そこまでの店はこの

名前が気になった。「象徴的な意味として名付けた」という。麴は日本酒を造る上で欠かせないものだが、この店もお客様にとって欠かせない存在になればという思いを込めた。いかにもお酒が好きな綾部さんのネーミングだ。本格ホッピーの噂を聞きつけ、わざわざ遠くから飲みに来るホッピーファンもいる。そして、イタリアンということに驚き、やがて、納得し、お代わりをするという。名は十分に体を表している。



境界では珍しいらしく、ホッピー好きを名乗るお客様が、最初の頃は氷入りで飲んでいたのが今では氷入りは邪道だといわんばかりに、ホッピー初心者のお客様に「これがうまい」とレクチャーしているという。

イタリアンなのに麴という

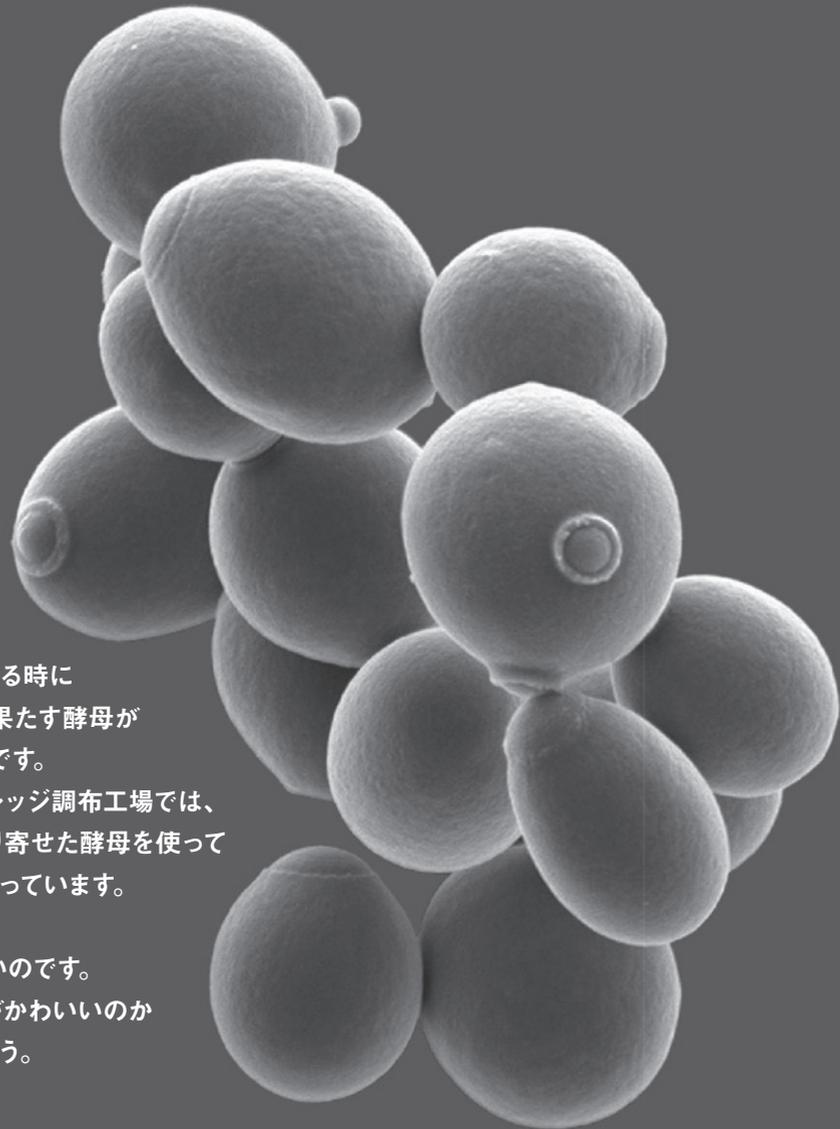
左) イタリアのリキュールを使った、アペロール割りもおいしい



ホッピーの素・物語 ⑤

【酵母は、かわいい】

ホッピーをつくる時に大切な役割を果たす酵母が今回のテーマです。ホッピービバレッジ調布工場では、ドイツから取り寄せた酵母を使ってホッピーをつくっています。その酵母は、かわいいらしいのです。どんなところがかわいいのか探ってみましょう。



1 普段は寝ている。

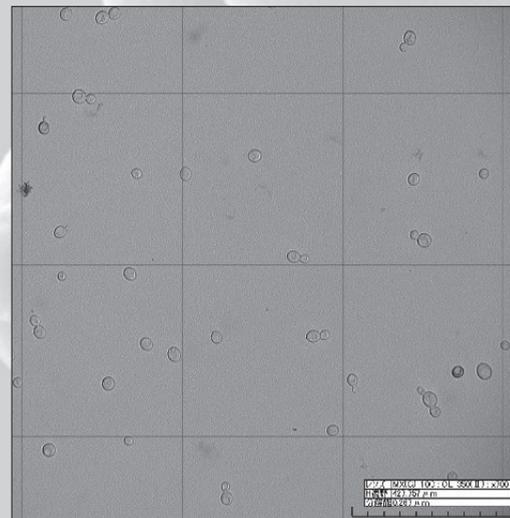
酵母は、普段は0℃～5℃の冷蔵庫の中で寝ています。正確には凍えて活動が低下している状態です。寝ているベッドは「培地」といいます。酵母のための栄養素を含んだ寒天状の中にいます。

2 働く時は、まず仲間を増やして。

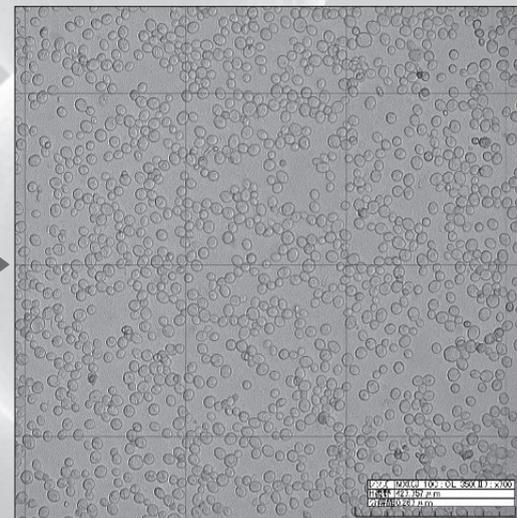
酵母に、働いてもらうためには、仲間を増やす必要があります。ラボの冷蔵庫から培養タンクに移して、酵母の増殖が始まります。2週間ほど、目に見える程度のコロニーになるまで育てます。0.1mmの立方体の中に1～2個程度だった酵母が100個くらいに増えます。こうなれば発酵に使える状態です。

3 空気と栄養が大事です。

酵母を育てるには、栄養と酸素が必要です。逆に酸欠状態にして低温にすると増殖は停まります。



酵母は培養で増やし、発酵に使います



4 出芽がかわいい。

増殖の時に顕微鏡で見ると、丸い酵母の表面にぽこっと丸い玉ができます。これを出芽といいます。この玉が成長してもう一つの酵母になり、これを繰り返して酵母のコロニーができます。「この時の酵母はとてもかわいいんです」と、ホッピービバレッジ調布工場の今田研究員はいます。けなげな生命体の営みの姿が、愛らしいと。

5 じっくり発酵、すっきり味。

ホッピーの酵母は下面発酵酵母です。発酵に適した温度は10℃～14℃。ガスに分解します。アルコールといってもホッピーですから低濃度です。そこがビールと違うところ。ホッピーの肝でもあります。下面発酵は、発酵時間が長く、爽快ですっきりした味になります。ちなみに、上面発酵酵母というものもあります。エールなどがこれにあたります。

6 かわいくて働きもの。

酵母は1回限りでお役御免ではありません。発酵が済んだらタンクから回収され、再び次の発酵に使われます。下面発酵だからタンクの下に沈殿するので回収もしやすいのです。これを10回程度繰り返します。発酵の具合を見て弱まってきたら新しい酵母と交代します。酵母って働きものだったんですね。

土曜のにぎわい。日曜の雨。 赤坂氷川祭。



今年の赤坂氷川祭は、9月13日～15日だった。15日(日曜日)には、今年復元された舟形山車が巡行する予定だった。しかし、日曜日は台風18号による大雨に見舞われ、巡行は中止となった。赤坂の街を舟形山車が練り歩く姿は来年までのお楽しみとなった。

さて、14日(土曜日)の赤坂氷川神社境内は、恒例の盆踊りで華やいだ。赤坂の名店が集まる露店は、祭りにやって来る人たちのお目当てでもある。氷川祭ならではの布陣は、さすが赤坂という豪華さ。その一角にホッピービバレッジのブースも参加させていただいた。一杯機嫌でいるうちに、やぐらの太鼓が鳴り響き盆踊りが始まった。踊り手の輪が次第に老若男女でふくれあがりこそって盆踊りに興じる様子は、都心のだ真ん中であって日本の原風景をみた思いがした。



黒岩禪氏出版記念講演と、 HOPPY HAPPY BAR公開録音。



ホッピー65周年イベントとして、黒岩禪氏『「辞められると困る!」と言われる社員がやっている評価されるコツ』出版記念講演とニッポン放送「看板娘ホッピーミーナのHOPPY HAPPY BAR」の公開録音が、有楽町のニッポン放送イマジンスタジオで行われた。黒岩氏は、TSUTAYAの伝説のマネージャーとして数々の記録と実績を重ね、優れたスタッフを育ててこられた方。黒岩氏とホッピーミーナは(株)武蔵野の実践

経営塾の同輩で、黒岩氏の最新刊とホッピーミーナの近著「技術は真似できても、育てた社員は真似できない」の編集担当者が同じだったことから、このイベントとなった。

募集とともにたちまち定員に達した会は、黒岩氏の講演から始まった。冒頭から聴衆をぐいぐいと引き込むその話術は、和製ステイブ・ジョブズかと思えるほど。緩急とユーモア、メリハリとストーリー性、ともかく人を引きつける。そして、その内容も素晴らしく、仕事を通しての人生訓にあふれていた。「『トイレ掃除なんて』という、仕事はない。『トイレ掃除なんて』と思っている自分がいるだけ」「過去と他人は変えられない。変えられるのは未来と自分」「手間をかけないと心は伝わらない」。そして、世界を変える力を持つ言葉、それは「ありがとう」だと黒岩氏は説く。聴衆からの質問にもズバッと即答する。それがますます人を引きつけるのだ。

講演が終わり、ホワイエに用意された樽ホッピーを楽しんだ人たちは、第2部の公開録音に。会場からの質問に答える形で黒岩氏を交えてのトークは、ホッピーミーナの日ごろのテーマでもある社員共育にも及んだ。ホッピーを飲みながらの収録には「本当に飲むんですね」と黒岩氏もびっくり。とはいえ、黒ホッピー、ハーフ&ハーフと杯を重ねるところは、さすがホッピー好きを自認する黒岩氏だった。



勝利の美酒を、試合前から飲み尽くす人々。 調布生ビールも登場。青赤横丁。



10月19日、FC東京の味の素スタジアムでのホームゲームで、今年3回目の青赤横丁が開催された。都内のおいしい食べ物や飲みものを選びすぐったこのイベントは毎回多くのファンでにぎわう。今回は午後5時の試合開始にも関わらず昼過ぎから人々が押しよせた。場内はFC東京ファンのみならず対戦相手のアルビレックス新潟ファンの姿も見られたが、和やかな雰囲気

のもと各ブースに列を作っていた。10月といえばビールのお祭りオクトーバーフェスタだが、ホッピーブースでは今回樽ホッピーの他に調布生ビールと深大寺ビールをラインナップ。他店舗のビールメニューとあわせて、ちょっぴりビール祭りの様相もうかがえた。この日、サーバーの前に立ったのは今年入社の新入社員たち。先輩からのサポートを受けながらも、大車輪の奮闘を見せた。これには会場に駆けつけたホッピーミーナの頼も緩んだのだ。

ちょうど一年前、ホッピーミーナが初めて青赤横丁で売り子として立つという時は、あろうことか記録的な大雨をもたらしたのだが、この日の試合は、後半に2点を奪ったFC東京が勝利を収め、雪辱を果たす形となり、ホッピーミーナも胸をなで下ろしたのだ。

試合終了後も青赤横丁には勝利の美酒を求めるファンがあとも切らず押し寄せ、やはり試合は勝たなければと改めて思わせられたのだ。



未来予想図

～ホッピーの、次のステージは、彼らの手の中に～

person 11: 松下まり子

「未来に責任を持つ。」

松下まり子は、今年4月から福沢諭吉記念文明塾に通った。それまでも社内の研修などで勉強する機会はいろいろあったが、さらに別の場所で学んでみたいと思っていた。井の中の蛙で満足してしまいそうな自分に危機感を覚えた。外の世界を知れば、それを社内に持ち込める。そう決意

し、受講することにした。木曜の夜と土曜の午後が受講日だが、毎回課題がでるし、読まなければならない本を次々に指示される。文明塾にどっぷりの3ヶ月になった。いそがしい仕事の中で塾に通うことで、仕事のやり方を見直すきっかけにもなった。あと30分短縮するにはどうすればいいか。午後6時に必ず仕事を終わらせるために朝からのタイムテーブルをどう組むか。無駄が省けたり、部下に任せられる部分は分担ができたり、仕事の整理ができた。文明塾では、社会や未来に対する提言として最終提案をグループで出さなければいけない。そのためのグループワークは講義を終えたあと深夜に及ぶこともあった。様々なバックグラウンドを持つメンバーの話聞くのはいい学びの場でもあった。メンバーでひとつの方向を目指し、時には本気でぶつかり合いちょっと不仲な状態になることもあった。しかし、一人の脱落者もなく最後までみんな



で走り抜けることができた。

文明塾を修了して社に戻った時、松下はひとり落ち込んだ。文明塾で吸った空気と社内の雰囲気が違う。みんな100%の力でやっているとは思いが、まだなにかできるんじゃないかと思えた。これでいいと満足してしまっているように思えた。「自分の勝手な解釈」だと松下はいうが、彼

女の中でこのことが渦巻き、かといって誰にも話せなく歯がゆくもあった。その後、社長と話す機会があり打ち明けた。社長はもっともと同じ思いをされているのだろうと、ふと気付いた。私はそのほんの一部を体験させていただいたのだと。部下を育てることはその人の人生を預かっていることでもある。だから、部下がたとえ自分を口うるさい人だと思っても、毎日細かいことにも小言をいっていく。それが松下の決意だ。

文明塾での最終提案は、学童保育の時間をもっと有意義に使うにはというテーマだった。松下自身が幼い頃学童保育に通う児童でもあった。夏に実際の現場で体験授業をやらせてもらった。厳しい意見も頂いて次につながるものを得た。なにより子供たちのかわいい反応がうれしかった。将来はNPOを立ち上げ事業化するのが夢だ。「そこまでやらなくては意味がありませんから」。



節目だから、学ぶ。 ホッピー65周年全社勉強会。

ホッピー発売65周年の今年の夏、ホッピービバレッジ全社員が赤坂に集まり勉強会が開かれた。繁忙期でもあるこの時期になぜ勉強会が開かれたのか。お祝いの式典ではなくなぜ勉強会なのか。まずはこの自問から勉強会は始まった。ホッピービバレッジ104年の歴史、ホッピー発売65周年というロングセラーの存在の上にあぐらをかいているのではないか。その問いかけをグループに分かれてディスカッションし、まとめた意見をその中の一人が発表する。そんなスタイルで勉強会は進んだ。歴史への甘え、当たり前のことが当たり前でできていない。飲料メーカーとしてふさわしい工場であるか。快・不快が行動の底辺にないか。学ぶ環境があるのに自ら積極的に学ぶ姿勢になっているか。自らの中に達成感や充実感はあるか。指示待ちになっていないかなどなど。考えることで改めて自分の内面が見えてくる。社の歴史をひも解く石渡会長からの講話に、社員の一人は言う。「今あることが、当たり前ではなく、努力の上にあることがわかりました」。104年の歴史の中に、たくさんの思いや意識が詰まっていることを、社員たちは



再認識したのだった。新入社員の入社式で、石渡会長はいつもこう問いかける。「皆さんはどのような人生を生きたいですか」。それぞれに人生があり、一人ひとりに幸せになる権利がある。仕事は、それを実現するための大切なファクターだ。だから、使命感を持って謙虚に学ぶ姿勢が大事だ。

「節目というのは大切です。節目にふさわしい行事を行い明日につなげる。そのために今回この機会を設けました」とホッピーミーナはいう。歴史から学ぶこ

とはたくさんあるし、振り返ることで自分の足元も確かめられる。しかし、そこでとどまっていたら意味がないと、ホッピーミーナは続ける。「歴史は振り返るものではなく、次をつくるためにあります。そのためには情熱的に生きることです。それによって、可能性を可能にすることができます。人のお役に立つためにいるという使命感を持ち、達成する力をもって皆さんとともに新たな歴史を刻んでいきたい」。節目に歴史を振り返り学ぶことから、ホッピーはリスタートする。

2014PE宣誓式。 学生から社会人へのメタモルフォーゼ。

ホッピービバレッジでは、次年度入社予定の内定者をPE(Prospective Employee)と呼ぶ。PEたちは、前年の秋から研修(Boot Camp)に参加する。PEBPである。その発足式が10月にあった。石渡会長から社の歴史を学んだPEたちには、ホッピーミーナから2つのメッセージが伝えられた。

ひとつは、日々、ありがとうといえる人になってほしいということ。「人は意味があるから生きている。使命といってもいい。やるべきことが課せられている。学生気分と社会人意識の間の差はそこにある。私の場合、使命は何だろうと考えた時、3代目を継ぐことだった。ある日からそれが私のミッションになった。自分の可能性なんて、自分でもわからない。ややもすると、自分はここまでの人間だと可能性の扉を自ら閉ざしてしまう。もったいないことだ。可能性を自分で止めない。それが成長の源だ。そのために大切なのは教わること。先輩や上司はすでに同じ道を歩いてきた。だから、あなた方より知っている。教わってください。そして、教わったらありがとうございます



と感謝の念を表すこと。それを続けることで、3年後、あなたは自分が思いもなかった自分になっている」。

もう一つは、同期3人仲良くなってほしいということ。ホッピーミーナは自分の新入社員時代を思い返して言う。「最初の会社に入った時、正直仕事がつまらなかった。がんばれたのは仲間がいたか

ら。彼らは事務能力も高くライバルでもあった。でも心の支えだった。ランチタイムの同期とおしゃべりが午後の頑張りにつながった。同期は大切な存在だ。だからお互いを仲間として意識しあい、仲良くなってほしい」。

どんな社会人になりたいか。その自覚、その意志が社会の中の自分をつくる。自分をどう見つめるか。学生とは違って責任も生まれる。ホッピーを作るのに原材料が大切のように、会社は人材によって成り立っている。おいしくないリングからおいしいアップルパイはできない。過去最高のフレッシュな人材になってほしい。それがPEたちに伝えられたメッセージだった。



ホッピー栄養士の クッキング★ラボ

【第7回】

新入社員諸君は大変だ。1年目だから仕事を覚えることででんでこ舞い。そして、セールス強化月間「夏の陣」で汗をかき、「冬の陣」で走り回る。彼らをPE(内定者)時代からずっと見守ってきたキミータこと浅見季美子は、いくなれば彼らのお母さん役でもある。がんばっている彼らを応援する料理が今回のテーマ。

「同期がひとつになってほしいという願いを込めた
**野菜たっぷり鶏つくね鍋と
山芋ステーキ**です。」



つくねの軟骨がコリコリ
していて食感も楽しか
かったです。山芋ステーキは、
もっとお腹に溜まるもの
だと思っていたのですが、
軽く食べられました。

肉団子が軟骨の食感と
生姜の風味が効いてい
て非常に美味しかったです。

鍋は、大好きなキノコ類が
入っていて食べごたえがあ
りました。山芋は焼いて
食べたことがなかったので
びっくりでした。

ほのかに香る生姜の味付け
から、仕事での疲れをとっ
てほしいという浅見さんの優
しさを感じました。

野菜が口の中でとろけるほ
どで、匂いでも食欲が湧い
てきた。山芋はほどよい甘
さがあって何枚でも食べら
れます。

きのこが苦手なのですが、と
ても美味しく食べることが
できました。最後の卵の雑炊も、ま
ろやかで美味しかったです。

新入社員へ、あったか鍋。

つくりかた

♥野菜たっぷり鶏つくね鍋

◎鶏つくね

・鶏ひき肉250g ・やげん軟骨10個 ・玉ねぎ1/2コ
・長ねぎ1本 ・塩、こしょう少々 ・しょうが1/2片分

◎鍋の材料

・白菜 ・長ねぎ ・きのこ類 ・豆腐 ・春菊 ・にんじん
(お野菜の量はお好みで)

◎鍋のスープ

・昆布1枚 ・醤油(少々) ・塩(少々)

1. やげん軟骨は5mm角く
らいに切る。玉ねぎ、ネ
ギはみじん切りにする。
鶏ひき肉に軟骨と玉葱
ぎ・ネギ・しょうがのみ
じん切りと調味料を混
ぜる(粘りが出るまで)。



2. 鍋にお水と昆布を入れ30分くらいおいたら火にかける
3. 沸騰したらつくねをスプーンですくいながら入れ、火を落とす(写真A)
4. 野菜を入れ火が通ったらお鍋の出来上がり

♥山芋ステーキ

・山芋 中1本 ・バター 少々 ・醤油 少々

1. 山芋を5mmの輪切りに切る
2. フライパンにバターを入れ火にかける、バターが溶け始めたら山芋を入れる(写真B)
3. 両面が焼けたら醤油を入れて味を調えたら出来上がり



山芋ステーキ

♪浅見キミータおかあさんから、ひと言♪



「今回の鍋のメインは、軟骨入りのつくね。骨太になってほしいという思いを込めました。山芋ステーキは、粘りのある人間になってねという気持ちです。みんなにこの思いが伝わったかなあ。」

石渡光一

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

嵐の自叙伝

第十回

「思わぬ拾い物をする」編

前

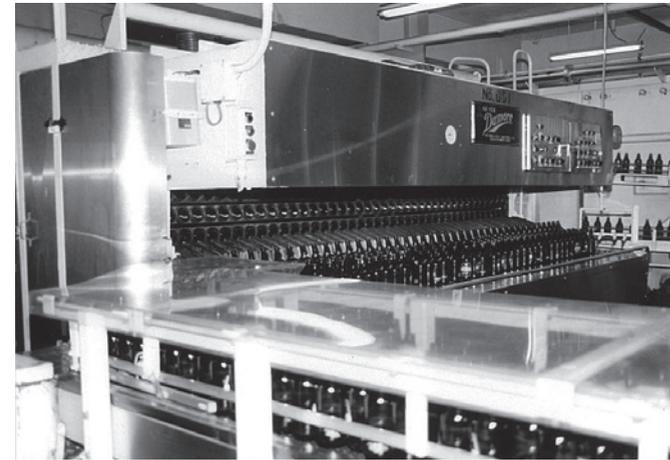
号、前々号と、移転した調布工場での失敗談ばかりが続いたので、今回は少しばかり景気のいい話をしよう。

昭和48年、茨川市の某化学メーカーがカナダドライのフランチャイジーとして北関東をエリアとする瓶詰め会社を作り事業を始めた。その頃もてはやされた事業の多角化の一環として、清涼飲料の製造販売に進出したのだ。しかし、化学製品の原材料メーカーにとってはもともと無縁の領域でもあり、事業は失敗。一年半ほどで撤退することになり、その設備がまるまる残った。それを買わないかという話がうちに舞い込んできた。聞けば、三菱重工製でまだ新品同様のピカピカの機械だという。三菱のような一流の機械はうちの工場には入らないだろうし、南柏からもらってきた3台連結のチョコ停ばかりの殺菌機とはいえ、とりあえずラインはできたのでこの体制でしばらく行こうと、この話は流していた。しかし、この話を持ってきたナショナルクラウンの服部さんが「見るだけでも」としつこいので、それもそうだ

と思い行ってみることにした。さすがは上場会社のやることだ、一万坪の敷地に二千坪の建屋。この建屋の中に新品同様のフルラインの機械がピッカピカと光を放って鎮座ましましている。タッパ(高さ)さえ合えば何とか入るかもしれないと一緒にいった日新機械の社長は言う。急いで工場に電話をして梁までの高さを測らせた。なんとかなりそうだ！カナダドライを製造してまだ一年で、しかも20%しか稼働していないという。試運転をただけのような機械である。洗壘機、充填機、カーボクーラー(炭酸をつくる機械)はもちろん、ケーサー、アンケーサー(箱から壘をとり出す機械)も当然、デパレ(パレット上からケースごと取り出す機械)、パレタイザー(パレットに1ケースずつ積み込む機械)、2トンのボイラー、調合タンクまである。喉から手が出るというのはこのことか。値段は一式全部で5,000万円。つい先日、例の無用の長物の青谷の洗壘機をスクラップにした。1m角に切り刻んで鉄屑代として10万円。しかし、樹脂製のバスケットが山のように残った。これは産業廃

棄物として処分するから15万円下さいという。あんなでかい機械を潰したらなんと5万円の赤字だった。その時しみじみ思い知らされた、機械というのは動いてこそ価値があり、動かない機械は二束三文にもならない。この時の強烈な経験が、5,000万円を2,000万円に値切っても必ず買えるという確固たる信念を抱かせた。今にして思うと、どうして半値以下の2,000万円と思ったのか不思議な感覚だったが。交渉役の義兄にその旨を伝え、「バカ野郎、そんなこといえるか」と一笑に付されてしまった。常識的にみればまさにそうだ。しかも、相手の足元をみているようでもあるし、確かに一理はあった。相手の会社はなにか製法の大転換をしななければならないと多額の資金を要することになり、遊休施設の処分となった

ようだ。しかも、土地から先に処分してしまったので、上物の処分には猶予がなくなっていた。悪いことに、この機械の能力は200mlの瓶で毎分440本というレベル。大手の工場なら最低600本を必要としているし、さりとて中小では大きすぎるという、まことにもって中途半端なものであった。交渉のテーブルにつき義兄が切り出した。しかし、ストレートに2,000万円とは言いにくいので、「5,000万用意しました。しかし、そのうちの1,000万はどこそこに、もう1,000万はなんとかに、また1,000万はどこそこに支払わなければなりません」と言うと、向こうの社長は「それじゃ2,000万ということ



ですか」と、出したお茶に口も付けずに帰って行ってしまった。「ほら、帰ってしまったじゃないか」とがっかりした様子の子に僕は言った、「義兄さん、大丈夫だよ、必ずまた来るよ」。僕にはこの時妙な自信があった。十日程過ぎてついに恵みの神様は現れた。結局100万円の色をつけて2,100万円で決着した。実際には何億という買い物なのに。そんなお金もない当社には神様のお恵みとしか言い様がなかった。機械を運ぶ際には、レッカー車のコンボイがさながら大名行列のように夜を徹

して17号線を茨川から調布へ向かってにぎやかに通って行った。調布工場でも大騒ぎをしてこの大名行列を迎え入れた。懸念された収容具合も、フィルターも洗壘機も無事収まった。工場の中はだいぶ窮屈だけど、竹取物語よろしく、あっ

ちでもこっちでもびかびかと光を放っているように見え、本当にうれしかった。

昔の洗壘機はきれいになりさえすればよかったが、コカコーラ以来、滅菌、殺菌が条件になっていた。今度のこの洗壘機も浸漬槽が4槽になっていて、1槽はカセー濃度3%で水温50℃、2槽は2.5%の65℃、3槽は2.0%の65℃で、この3つの槽を順繰りに潜って、4槽目で清水で洗われたあとブラシが入り、その後また清水で洗われて出来上がりという順序だ。このブラシについては、三菱はブラシ、日立はジェットという確執が長く続いていたが、今では三菱もジェットにしている。



今の時代、スマートフォンやタブレットでもスケジュール管理はできる。しかも、それらを使えばパソコンとも連動していてとても便利という世の中になった。けれども、年末になると文具店の手帳売り場は相変わらず人でごった返す。なぜなのでしょう。新しい手帳を手にする、新しい年への期待が持てる。そんな気がする。



人は忘れてしまう生き物だ。忘れる代わりに備忘録を取るという知恵を働かせた。その外部記憶装置のひとつが手帳だ。古くはローマ時代に貴族たちが使い始めたというのだが、現代の我々は彼ら以上に忙しいはずだ。



ホッピーミーナは、スマートフォンやタブレットを数台持ちながら、書くことで日程や予定を定めていく手帳を手放さない。文具好きゆえに、手帳選びにも幾多の変遷がある。

インクが裏写りしない紙質、耐久性のある製本、書式が自分の仕事のスタイルに合うこと。それらが使いやすさにつながる。ルーズリーフはリングが手に当たって左ページが書きにくい。すべてを満足させるには、きっとオーダーメイド以外にはないのだろう。

h i - t o - t e - m a

手帳という分身。

今使っているのは、一週間で見開きのタイプ。紙は薄い裏写りせず、したがって比較的軽い。サイズも重要だ。大きすぎるとエレガントではない。セクレタリーが持つならまだしも。半分は自由な書き込みができるノートになっているとうれしい。日程を打ち合わせしながら、思いつくことや留意事項は必ず発生するものだから。



ホッピーミーナは、夏頃になるともう一冊小ぶりの手帳を持つ。翌年の半年分のスケジュールが書き込める手帳だ。来年の予定もその辺りから入り始める。そして、正月休みに、新しいダイアリーにすべてを書き写す。それが、ホッピーミーナの書き初めだ。

このひとてまが、一年を展望できる時間となる。

書くという行為には、からだに記憶を染み込ませる作用があるように思う。と同時に、文字を書くひとてまに、悦楽がある。モバイル端末にはおとずれない時間だ。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.20

今年も秋のドイツを訪れた。今回は恒例のフラウ（世界最大のビール産業展）に社員4人共々参加し、また今年創設した東京愛宕ロータリークラブとしてドイツのロータリークラブ大会への参加など濃密な旅程となった。だがその先々で大変なことにみまわれた旅だった。物事をなす場合準備9割というが、まさにそれを痛いほど経験することになったのである。

そもそも、旅立つ日が大雨だった。氷川神社例大祭の巡行が中止になるほどで、成田に向かう道では車が風であおられた。この嵐はまさに旅の予告編ともいえたが、まだその時は知るよしもない。

現在弊社が技術指導を仰いでいるウド先生も、ホップの輸入元バルト社のDr.クーゲル氏もロータリークラブのメンバーだ。4月にクーゲル氏が来日した時、愛宕ロータリーの会長・副会長にお引き合わせしたところ、ドイツの例会に招かれた。私のご縁から始まった話なので、ドイツ行きの手配は私がさせていただくことにした。ところが、私の準備は全然足りておらず、それでも私は何とかなるという気持ちでいた。

ロータリーの友人3人のために旅行代理店が手配したホテルは1泊4万円と高価だったが、辿り着けば惨憺たるもの。菌ブラシひとつもないような安宿だった。この時期のミュンヘンは年に一度のフェスタの開催でどこのホテルも値上がっていたのだ。

ミュンヘンからクーゲル氏の住むフリードリヒハーフェンまではレンタカーの予定で、現地を手配すればいいだろうとタカをくくっていた。しかし、レンタカーは借りられなかった。そこで急遽バスに切り替え、チケットを買って待つが、バスは一向にやってくる。来ないはずだ、乗り場を間違えていたのだ。急いで特急電車で飛び乗り、途中のウルムで降りそこから車で行くことにした。ところが、今度は交通事故が発生し道路閉鎖の憂き目に。ようやく目的の街に着いた頃にはロータリークラブの例会は終わっていた。最悪の事態だ。

ミュンヘンに戻りロータリーのメンバーとはそこで

別れたが、ここからもどたばたの旅は続いた。翌日、ドレスデン行きの航空券5席分のうち3席がダブルブッキングしていた。なんとか3席は確保できたが、残りの2人は一旦ベルリンに飛び、そこからルフトハンザが用意した車でドレスデンに向かうことになった。私と社員2人が空路ドレスデンに到着すると、アナウンスで私の名前を呼ぶ声がする。案内カウンターに行くと、エスリンガー教授からの伝言で、空港まで迎えに行けなくなったからホテルへ直行してくれという。彼もまた事故渋滞に巻き込まれ、高速道路を途中で降りなければならなかったのだ。フライベルガーのブリュワリーを見学後、昼食をとってホテルに戻った。さてチェックインしようとしたら、今度は予約に私の名前がない。最後

謙虚

は、翌日東京に帰る時、空港が濃霧で2時間半足止めを食らった。こんなふうには、あちこちゴツゴツぶつかりながらの旅だった。本当に恥ずかしいくらいトラブル続きだったが、それもすべて私がなんとかなるさと傲慢になっていたのが原因だ。

弊社の成長のファーストステージは終了し、社員がやれることはどんどん彼らに譲り、私は経営トップとしてすべきことを執行できる体制になった。若手社員たちも成長し始め、この一年半ほど私はすごく楽になっていた。だが、ある部分で、社員への権限委譲が私の甘えに変性してはいなかったかと思った。私が手を出せば彼らの経験の機会を奪ってしまうことになるという理由のもと、自分が努力しないで彼ら彼女たちに甘えていたのではないかと自問するのである。確かに、

ドイツのことに限っては、大森もよくわからないし、ロータリークラブのことは私が受けた案件なので私がかもって詳細に物事を詰めていかなければならなかった。友人はこのホテルで大丈夫？と聞いてきていた。それをきちんと聞いていなかった。それは、紛れもなく私の傲慢さだ。一所懸命ではなかった。人間は知らないうちに傲りを持つ生き物なのだと思う。怖いことだ。弊社の社員たちのトレーニングの中で市場調査というのがある。お客様を回り現状を知るといのが目的だ。上がってくるレポートを見ていて気がついたことがあった。彼らはいつのまにかお客様を評価する立場になっていて、いいとか悪いとか言い始めていた。それでいて、じつは彼らにお店を評価する気はさらさらしない。人間は環境適応動物なので、新しい状況でもやがて慣れる。慣れると知らないうちに驕り高ぶりが出る。

ドイツでは今年もドイツビール界の法王、プロフェッサー・ナルチス氏にお会いすることが叶った。法

事を成すには準備が9割。それを怠ると惨憺たる結果を生む。

それを痛感したドイツの旅だった。

社員が生き生き働けるために、私はいい気を送らなければ。

王は「君、ビジネスはどうだい？」と話しかけてくださった。「ウド先生のおかげでさらにクオリティが上がりました」と申し上げたところ、「そう、君にはもっとできることがあるね」とおっしゃられた。法王ご自身も「これでいい」ということはなく、次を、そしてまたその次を目指されて今日の地位がある。その生き方を私にお示しくださったのだと思った。常に、たえず、改良することはあるはずだよというメッセージ、次にできることはないかという意識を常に持てということを教えていただいた気がした。ここがゴールだというのは、ないのだと思う。ゴールだと思ったら、人は衰退する。それは、社会人一年目だろうと、課長職だろうと、社長だろうと変わらない。

ドイツから戻ってしばらくは、かなり落ち込んだ。落

ち込むこともステップとしてあってもいいが、そのままではいけない。何が起こったかを整理して、振り返りをした。そして迎えたのが、今回の食べ飲みだった。今回、私たちは1600枚という前売りの目標を設定した。開催日まであと4日と迫った金曜日、500枚近くが残っていた。土日をのぞけば、あと2日しかない。ドイツの教訓「準備を怠れば惨憺たる結果が待っている」を思い起こした。金曜日一日を掛けて私は方々に電話をかけまくった。翌々日の日曜日、営業部では「月曜朝8時に全員集合」のメールが回った。緊急ミーティングで残りの枚数を今日中に何とか売り切るぞということになったらしい。そして、月曜の深夜になり、責任者の石津から私の元にメールが入った。「社長自ら動いていただき」無事完売したとの知らせだった。キャップストーンである私の責務の重さ、使命の大切さを改めて自覚した。どこで、どういう時期にどういう力を流せば全体の動きが変わるか。そのさじ加減を常に見極めながら、

私は気を送る。そしていい気をつくるには心身ともども準備が9割。これである。組織は作った。そのシステムはうまく稼働していると思う。だがその上で、それに安穏としてはいけぬ。常にメンテナンスを怠ってはいけぬ。

「国を滅ぼす君主というものは、きまって自ら驕り、自らを知恵あるとして、人を軽蔑するものである。自らを驕れば人材をいい加減に取扱ひ、自らを知恵ありとすれば専制独裁をやる。相手を軽んずれば備えがなくなる。何事があっても、びくともしないという用意がなくなってしまう。備えがないと禍を招き、独裁をやる。地位が危うくなり、人材を軽んずるとすべてが塞がってしまう。そうして自ら亡んでしまう。」安岡正篤の言葉である。肝に銘じなくてはならない。

ホッピーのサイトが新しくなりました。

この度、ホッピービバレッジではオフィシャルウェブサイトを一新いたしました。2002年(平成14年)の開設以来、コンテンツが増える度にコーナーを増設してきましたが、よりわかりやすく目的の情報にたどりつけるよう再編成し、デザインも一新しました。弊社と商品をご理解いただくためのページを揃えております。皆様にご覧いただけますようご案内申し上げます。なお、URLはこれまでと同じで変更はありません。

<http://www.hoppy-happy.com>

また、閲覧したいページが見つからない場合はサイトマップをご利用ください。

<http://www.hoppy-happy.com/info/sitemap/index.html>

冷たさが持続する、味わいの3タイプ。

- Light (12%アルコール)
- Dry (14%アルコール)
- UltraD (18%アルコール)

冷たさが持続する、味わいの3タイプ。

- Light (12%アルコール)
- Dry (14%アルコール)
- UltraD (18%アルコール)

ホッピーは、みんな同じではありません。

最新情報 ニュースリリース 更新履歴 お問い合わせ 採用情報 会社情報 オンラインショップ ホッピーミーナ

2013.10.10 ホッピービバレッジ株式会社 オフィシャルWEBサイトリニューアルのご案内
 2013.10.05 食べたいと寝まナイトチケットのご案内
 2013.08.29 第4回 食べたいと寝まナイト開催決定のご案内
 2013.04.11 4/19(金)がモリ森園 開催のご案内

What's ホッピー? What is it Hoppy?

- What's ホッピー?
- ホッピー3つのホッピー
- ホッピーの飲み方
- ホッピーのこだわり
- ホッピーの歴史

ホッピーのこだわり

1 天然ものへのこだわり
 創業者の理念でもあり、今でもかたくなに守り継がれているホッピーNo.1のこだわり。由来は、大正末期におとされたホッピー関係のチャンスに「まがいもので作ることはまかりならぬ」と、本物の原料(ホップ)の入手が叶うまで断乎しなかつたこと始まります。98年の「赤坂にちなんだいビール」の開発の際にもこの理念はしっかりと守られ、特色を出すために、素手が採用されました。フルーツビールの味わいで人気の弊社の特産品「赤坂ルビント」のきれいなルビニ色はアントシアニンを含む、素手の天然色です。

2 健康へのこだわり
 ホッピーは100ml約11キロカロリーの(ビールの約)1/4、糖質1.7g。プリン体を含まれません。(例)糖入りの場合も同様
 糖質はゼロに近い。糖質を減らして、おいしく、健康なホッピーを作っています。

ニューヨークのデジタルマガジンから、ホッピーを発信。

HEAPS

09 17 OUT

BUSINESS EAT CULTURE CREATIVE STYLE

常に新しいイノベーションを生み出しているニューヨークから世界に向けて発信しているデジタルマガジン「HEAPS」。NY在住のトップクリエイターと東京のテクノロジストのコラボによる新感覚のマガジンです。ニューヨークを中心に世界の出来事を「情報」ではなく「ストーリー」として取り上げるコンテンツの中に、ホッピーの

ラムが新たに登場しました。毎月発行されるデジタルマガジン「HEAPS」は、iPadまたはiPad miniでApp Storeから無料ダウンロードしてご覧いただけます。

なお、HREAPSの概要はパソコンからもご覧いただけます。

<http://www.heapsmag.com>からどうぞ。

Hoppy Happy Happening

飲んで笑ってつながる ニューヨークご縁旅

「糖らず」を知らず
内容と対話の重要性

「What is Hoppy?」

「What is Hoppy?」

「What is Hoppy?」

Hoppy Happy Happening

飲んで笑ってつながる ニューヨークご縁旅

「糖らず」を知らず
内容と対話の重要性

「What is Hoppy?」

「What is Hoppy?」

「What is Hoppy?」

ご縁の輪が広がり、遂にその輪はニューヨークへ、ニューヨーク進出を果たしたホッピーミーナのご縁のお話。

ホッピー、NY上陸!

「ホッピーは1948年、戦後間もない東京・赤坂の地で生まれました。祖父兄弟が開発した本物のホップを使ったノンアルコールビア(ノンビア)は当初、祖父の仲間たちが瓶を1本1本リュックサックに入れて、背負って販売してくれたと聞いています。そうした仲間との絆のおかげで広がったホッピーです。それから65年経ついま、こうしてここニューヨークで皆さんとのご縁に恵まれて新しい出発の日を迎えるにあたり、ホッピーはやっぱり絆の飲み物なのだ、感謝の気持ちでいっぱいです。

2013年7月24日、ニューヨークで最もヒップな夜の街、ローワーイーストサイドにある道ラウンジ「Saka Mai(酒舞)」で、ホッピーは新しい声を出した。ホッピービバレッジの3代目社長ミーナこと石渡美奈は、ホッピーの新しい「門出」を祝うために集った「チームホッピー in ニューヨーク」といえるメンバーにこう語りかけた。「わたしをワクワクさせてやまない街、大好きな街ニューヨークでホッピーののびるを立ってこそができて、本当にうれしいです。

ホッピーののびるを見た、街ゆく人々が「Hoppy Hoppy」と歌うように声に出す。飲み屋をこすすることを、アメリカではBar Hopping(バーホッピング)という。ビールのホップと異なるホップ、風味こそ違えど、心癒る響きは同じ、酒を楽しむという、ワクワクする心情的な響きにぴったりだ。



ホッピーが飲める！新規オープン店

2013年
10月21日
OPEN!

大人の駄菓子屋

東京都大田区仲六郷2-28-5
電話: 03-3403-2725
営業時間: 17:00~(祝定休)
お取り扱い商品: ホッピー

2013年
11月1日
OPEN!

立瓶

東京都国分寺市本町2-3-1エスペロアークビル2F
電話: 070-5372-1992
営業時間: 15:00~ハッピーエンド(定休日未定)
お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー、レモンハイ、
GFサワー、ウメサワー、あんずサワー、ザクロサワー、
ガラナ、緑茶、ウーロン茶、タンサン

MixMixMix カレンダー



11月

衣替え × Mr. ホッピー



12月

クリスマス × Mr. ホッピー

告知

★12月25日(水)～12月31日(火) 年末恒例東京駅大丸 地ビール店頭販売

会場	大丸東京店 トラベルリカー
時間	25、26、27、30日(平日) → 10:00～21:00 28、29日(土、日) → 10:00～20:00 31日(大晦日) → 10:00～18:00
販売商品	赤坂ビルゼン、赤坂ミュンヘン、赤坂ルビンロート、 日本橋ビール、55ホッピー

お正月用に、また帰省時の東京みやげに、東京の地ビールは
いかがでしょうか。12月31日まで販売しております。赤坂ビー
ル、日本橋ビールをそろえてお待ちしております。

編集後記

2013年は節目の一年でした。授かった沢山の素敵なお縁に心から
深く感謝を捧げます。どうもありがとうございます。来たる2014年、
さらにお客様の「嬉しい」のお役立ちができるよう精進して参りま
す。(37)

いつもご愛顧いただき誠にありがとうございます。早いもので2013
年最後の号になります。皆様のお蔭様で本年もお届けすることが
できました。心より感謝致します。2014年も変わらぬご愛顧賜りますよ
うお願い申し上げます。(KMi)

毎日みているから、わずかの変化にも気付く。たまにみるから、大き
く変わったことがわかる。どちらも正しいし、どちらも完全ではな
い。人も社会も自分も。(to)

Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)

第29号(隔月発行) 2013年12月発行

編集長	石渡美奈
編集	浅見季美子
CD	齋藤利也
制作	サイトウスズキ事務所
デザイン	三門真嗣デザインスタジオ
発行	株式会社ホッピーミーナ 〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12
	☎0120-5137-88 www.hoppy-happy.com
印刷	株式会社和田フォトリス印刷